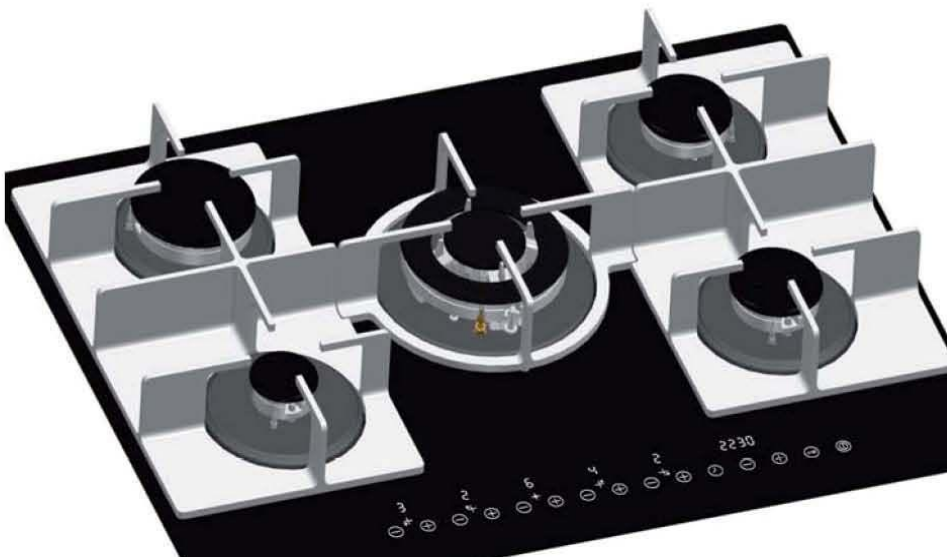
Instruções para utilização, montagem e ligação

Cooktop a gás de embutir



Reservamo-nos o direito de fazer modificações que não afetem o bom funcionamento do aparelho.

Estimado Cliente

Este cooktop a gás, embutível é projetado exclusivamente para uso doméstico. Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos recicláveis, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente. Para isto têm marcações apropriadas. Quando este aparelho atingir o fim da vida útil, verifique se não agride o ambiente e entregue-o aos centros de coleta seletiva ou aos serviços que recolham os aparelhos domésticos usados.

Manual de utilização

Este manual de utilização é destinado ao utilizador. Descreve o aparelho e a maneira de usá-lo corretamente. Este manual é redigido para diferentes modelos da mesma família, é, portanto, possível que este descreva funções que o seu aparelho não possui.

Instruções de ligação

Estas instruções aplicam-se apenas para o país cujo símbolo consta no aparelho. Se não possuir nenhum símbolo, é necessário consultar as instruções técnicas correspondentes à regulamentação e às normas em vigor no seu país quando quiser adaptar este aparelho a outro tipo de gás.

As ligações devem ser feitas seguindo as instruções que constam neste manual e em conformidade com as regulamentações e normas em vigor. Deverão ser realizadas exclusivamente por um profissional qualificado.

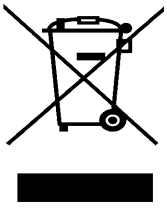
Etiqueta de identificação

A etiqueta de identificação com as principais características técnicas, encontra-se na parte inferior do aparelho.

Instruções de segurança	**4**
Instalação	**5**
Ligação à rede elétrica	**6**
Ligação à entrada de gás	**7**
Características técnicas	**10**
Tabela dos injetores	**10**
Descrição do aparelho	**12**
Auto-teste eletrônico	**15**
Limpeza e manutenção	**16**

Avisos importantes

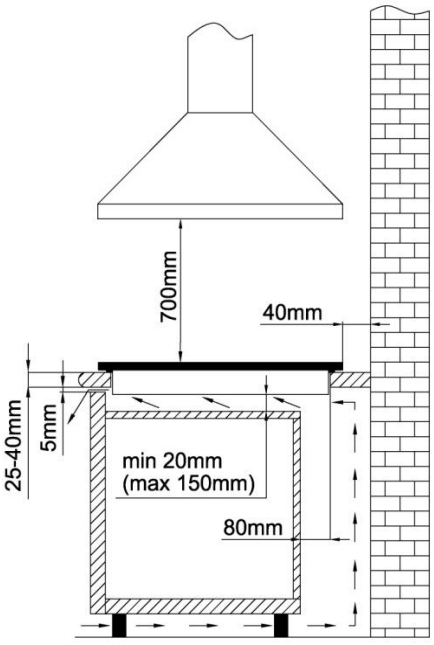
• O aparelho deve estar embutido, ligado à rede elétrica e ao gás exclusivamente por um profissional qualificado.
• Quando o cooktop está em serviço, produz calor e umidade. No caso de funcionamento prolongado ou intenso, é necessário ventilar frequentemente a cozinha ou utilizar um exaustor aspirante.
• Nunca utilizar as bocas se a chama estiver instável.
• Se sentir um odor de gás na sala, fechar imediatamente a torneira de chegada de gás que se encontra no botijão ou nos tubos fixos, desligar qualquer fogo (incluindo os cigarros) e ventilar bem a sala. Nunca pôr nenhum aparelho elétrico em funcionamento e ligar urgentemente para um técnico para instalações a gás..
• Quando prever que o aparelho não será utilizado por um período prolongado (férias, por exemplo), fechar a entrada principal do gás.
• Não deixar crianças pequenas sozinhas quando o aparelho estiver em funcionamento. Risco de queimaduras!
• Durante o cozimento, o óleo muito quente pode inflamar-se facilmente, o que representa um risco de incêndio e de queimaduras. É, portanto, necessário vigiar permanentemente as frituras.
• Não utilizar o aparelho para aquecer o ambiente.
• Não deixe as bocas acesas sem panelas.
• Verifique, por favor, se as diferentes peças das bocas estão corretamente instaladas.
• Não utilizar o cooktop como mesa de trabalho. Os objetos afiados podem riscar a superfície.
• Não se deve preparar os alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não coloque nem objeto de plástico, nem folha de alumínio na superfície de cerâmica vitrificada..
• Se outro aparelho elétrico estiver ligado próximo ao cooktop, por favor verifique se o cabo de alimentação não toca os bocas quentes.
• Não guardar, debaixo do aparelho, produtos inflamáveis ou sensíveis ao calor (detergentes, aerossóis, etc.).
• Não utilizar o cooktop se este estiver rachado. Se aparecer uma fenda visível, desligar imediatamente a alimentação elétrica do aparelho.
• Em caso de defeito no funcionamento, desligar imediatamente o aparelho, fechar a entrada principal do gás e contatar o serviço de atendimento ao consumidor.
• Nunca limpar o cooktop com um aparelho de vapor. Isto pode provocar um curto-circuito.
• Este aparelho é fabricado segundo as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se insistentemente às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas ou às pessoas sem experiência ou sem conhecimentos suficientes, que sejam auxiliadas por alguém com competência para utilizar o aparelho. A mesma recomendação aplica-se às crianças..
• Não se deve por o cooktop em funcionamento com um programador externo ou um controle remoto.

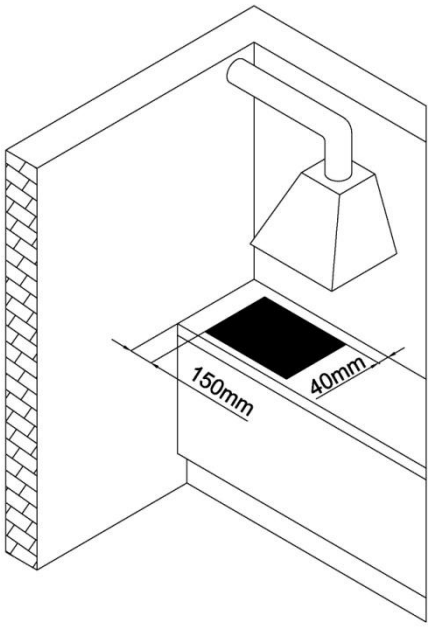


O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico. Ao garantir um descarte adequado deste produto, ajudará a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorreto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contate os serviços municipais locais, o centro de coleta seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

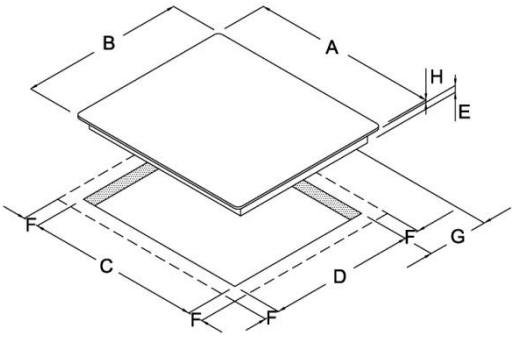
Instalação: instruções de segurança

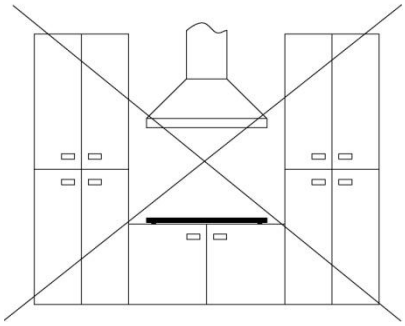
• Por medida de segurança, o aparelho apenas deve ser embutido na mesa de trabalho e ligado à rede elétrica por um profissional qualificado.
• A colocação de placas as colas e os revestimentos da mesa de trabalho devem ser termostáveis (100°C), caso contrário, podem deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.
• O cooktop é projetado para ser embutido numa mesa de trabalho de 600 mm de largura ou mais.
• Após a instalação, as duas bocas de fixação situados na parte da frente devem manter-se acessíveis pela parte inferior.
• O móvel embaixo do cooktop não deve ter gavetas. Se o móvel tiver uma estante, deve ficar situada a pelo menos 20 mm debaixo da superfície inferior do cooktop. O espaço entre a estante e o aparelho deve ficar livre, não o utilizar para guardar diferentes objetos.
• As bocas suspensas acima do cooktop devem ser colocadas de forma a não perturbar o seu funcionamento.
• A distância entre o cooktop e o exaustor deve ser idêntica à indicada nas Instruções de montagem do exaustor. A distância mínima eleva-se a 700mm
• Se um móvel estiver instalado ao lado do cooktop, a distância mínima entre este móvel e o aparelho deve ser de 150 mm.
• Podem ser instalados vedadores de juntas de madeira maciça na mesa de trabalho, atrás das bocas de aquecimento, se respeitar a distância mínima indicada nas figuras sobre a instalação.
• A distância mínima entre o cooktop a parede eventualmente situada atrás, está indicada no esquema de instalação.
• O cooktop pode ser embutido em uma bancada de 25 a 0mm de espessura.
• Na fachada, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.



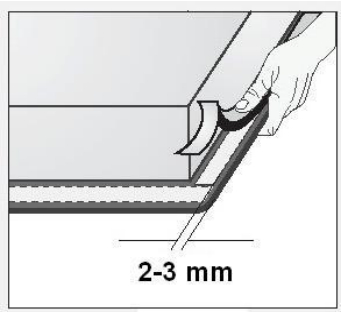


A	680mm
B	510mm
C	660mm
D	490mm
E	55mm
F	10mm
G	50mm
H	5mm





Instalação da fita adesiva de vedação

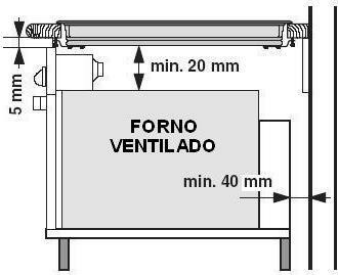


Antes de inserir o aparelho no nicho na bancada, é indispensável colocar na face inferior do cooktop vitrocerâmico, a fita adesiva de vedação fornecida (ver a figura ao lado).

Não instale o aparelho sem a fita de vedação!

Para colocar a fita de vedação, proceda da seguinte forma:
- Retire a banda adesiva que protege a fita de vedação.
- Depois, aplique a fita na face inferior da vitrocerâmica (ou de vidro), a 2 ou 3 milímetros da extremidade (como indicado na ilustração). A fita deve estar colada em toda a volta da placa de vitrocerâmica e não passar dos cantos.
- Enquanto colocar a fita de vedação, por favor, verifique se o cooktop não está em contato com objetos que possam riscar o aparelho.

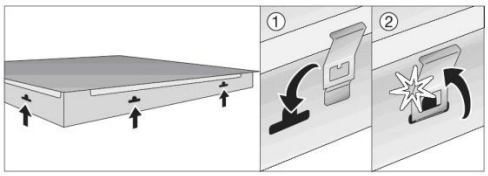
Dimensões de embutimento

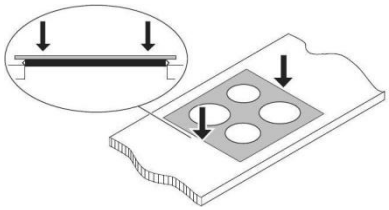


Procedimento de instalação

• Apenas os fornos equipados com um ventilador podem ser instalados embaixo deste cooktop.
• Antes de instalar o forno, será necessário retirar o painel traseiro do móvel de embutimento ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira da área de cozimento seja liberta. Na frente, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.

• A mesa de trabalho deve ser perfeitamente nivelada.
• Limpar e proteger cuidadosamente as superfícies cortadas.
• Ligar o cooktop à rede elétrica e ao gás (ver as instruções dos capítulos "Ligação à rede elétrica" e "Ligação à entrada de gás").
• Aplicar a fita de vedação fornecida na beira inferior do cooktop.
• Inserir o cooktop na parte recortada e pressionar com firmeza por cima para que esta fique bem firme.



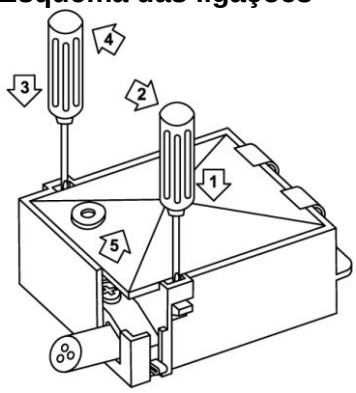


LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

• A ligação deve ser efetuada apenas por um profissional qualificado.
• A ligação à terra da instalação elétrica deve ser conforme as regulamentações e as normas em vigor.
• Para alcançar os terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
• Antes de proceder à ligação, verificar se a tensão indicada na etiqueta de identificação corresponde à tensão do setor na sua residência.
• A placa de identificação com as principais características técnicas fica na parte inferior do aparelho.
• O cooktop está planejado para uma ligação a uma rede de 220-240V~.
• A instalação elétrica deve possuir uma boca de corte omnipolar cujos contatos na posição de abertura são separados por uma distância de pelo menos 3 mm e permitirá, caso seja necessário, isolar o cooktop da rede elétrica (fusíveis, disjuntores diferenciais, etc.)
• Considerando o seu nível de proteção contra o incêndio, o cooktop pode ser embutido ao lado de um móvel colocado no chão, mais alto que a mesa de trabalho, sob a condição de que a queimador instalada no outro lado seja mais alto que a bancada.
• Quando finalizar a ligação, os fios desencapados e os cabos isolados sob tensão terão de ser corretamente protegidos para evitar qualquer contato acidental.

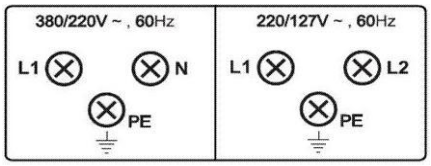
AVISO!
• Antes de proceder a cada intervenção, cortar a alimentação elétrica do aparelho. Deve ser ligado em função da tensão da rede, segundo as indicações

Esquema das ligações



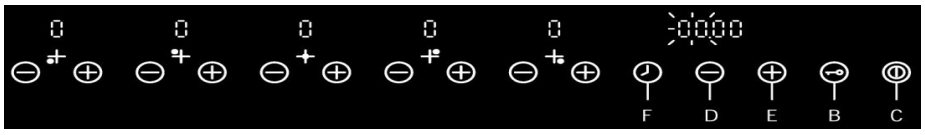
do esquema das conexões. Ligar o fio terra (PE) ao terminal que está representado pelo símbolo de terra normalizado.
• Manter o cabo de alimentação no devido lugar com uma abraçadeira que o proteja contra o arranque.
• Após ter feito a ligação, colocar em funcionamento todos os queimadores durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.
• Uma ligação incorreta pode danificar alguns queimadores do aparelho. Estes danos não estão cobertos pela garantia.
• Antes de proceder à ligação, verificar primeiro se a tensão indicada na etiqueta de identificação corresponde à tensão do setor do usuário. Um eletricista deve verificar esta tensão com ajuda do instrumento de medida apropriado.
• O cabo de alimentação na parte traseira do aparelho deve ficar posicionado de forma a não tocar no painel traseiro do cooktop, pois este aquece muito durante o funcionamento.

Para a ligação, pode-se usar:
• cabos de revestimento de borracha de tipo H05 RR-F com condutor de terra amarelo/verde;
• cabos de revestimento de borracha de tipo H07 RN-F com condutor de terra amarelo/verde, ou outros cabos equivalentes ou superiores.

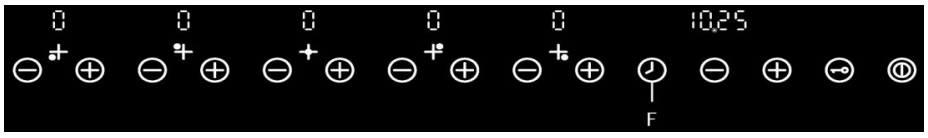


Ajustar o relógio

Ponha primeiro o cooktop em funcionamento, mas não acenda qualquer boca.
• No minuto que se segue, toque simultaneamente as teclas (F) e (B) durante pelo menos 3 segundos.



• Os números intermitentes à esquerda do ponto decimal são as horas; os minutos ficam à direita.
• Para ajustar as horas (na ordem crescente ou decrescente), toque na tecla (E) ou (D).
• Para ajustar os minutos, toque novamente a tecla (F).
• Os números à direita do ponto decimal começam então a piscar; ajuste os minutos da mesma forma que as horas.
• Toque na tecla (F) para validar o seu ajuste.



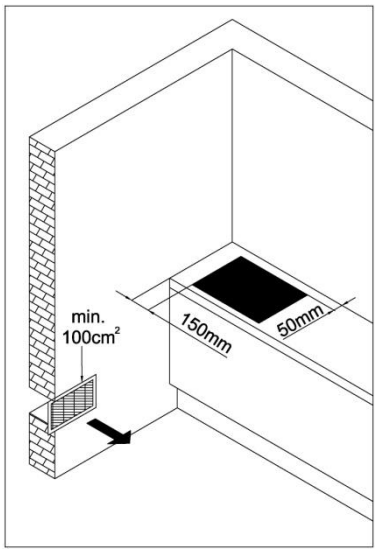
LIGAÇÃO À ENTRADA DE GÁS

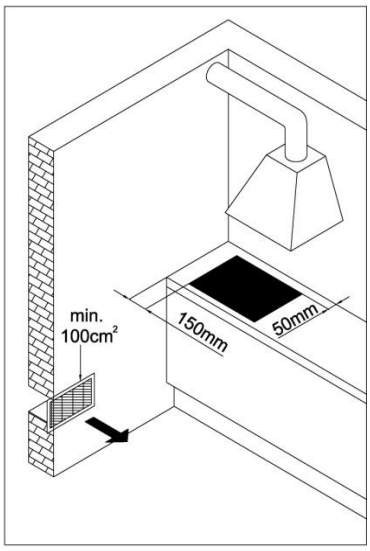
• O aparelho deve estar ligado segundo as regulamentações e normas em vigor. Recomenda-se que o equipamento seja instalado em local com boa ventilação. Ler atentamente estas instruções antes de proceder à ligação.
• Antes de começar a instalação, verificar primeiro se as condições de ligação da sua residência à rede de gás (tipo de gás e pressão) correspondem às especificações do aparelho.

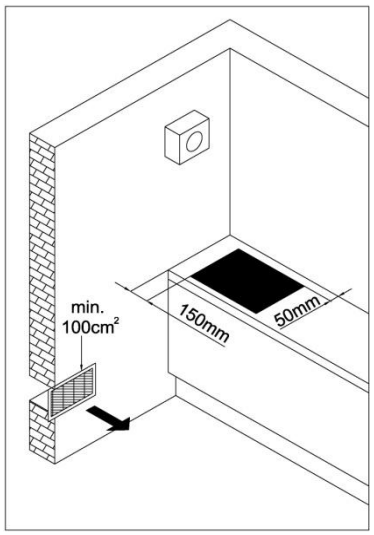
A categoria e os tipos de gás correspondentes que podemos utilizar estão indicados na Tabela 1

• As informações sobre as características técnicas do produto que dizem respeito à ligação estão indicadas na

etiqueta de características técnicas.
• O aparelho não está projetado para estar ligado a um cano de exaustão de evacuação dos fumos de combustão. Devem estar instalados e ligados de acordo com a regulamentação e com as normas em vigor. É fundamental garantir uma ventilação suficiente.

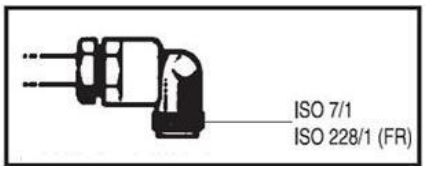






Ligação

• O aparelho deve estar ligado à entrada de gás de acordo com as recomendações da companhia de distribuição de gás.
• O cooktop está equipado, na parte inferior, com um tubo rosqueado EN 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (em função da regulamentação sobre as ligações própria a cada país) R1/2 para a ligação ao gás.
• O aparelho é fornecido com um adaptador para o tubo flexível para butano ou propano e uma junta de impermeabilidade não metálica.
• Durante a ligação, segure firmemente no anel-cotovelo de ligação R1/2 para o impedir de rodar.



• Para garantir a impermeabilidade dos anéis de ligação, utilize massa para junta e juntas não metálicas autorizadas.
• As juntas não metálicas são de uso único. A sua espessura não deve sofrer uma deformação de mais de 25 %.
• O aparelho deve ser ligado à entrada de gás com um tubo flexível certificado.
• O tubo flexível de ligação deve poder mexer-se livremente. Não deve ficar em contato com o painel inferior do cooktop nem com bocas móveis dos móveis adjacentes (gaveta, por exemplo).
• Se o móvel de cozinha situado abaixo do cooktop possuir um forno de embutir, este terá de estar equipado com um ventilador. Por outro lado, o tubo flexível de ligação de gás deve ser totalmente de metal (em aço inoxidável, por exemplo).

Após ter ligado o aparelho ao gás, verifique a impermeabilidade de todos os anéis de ligação.

Peças de ligação
A Anel de ligação EN 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (em função da regulamentação sobre as ligações própria a cada país) R1/2
B Junta não metálica com espessura de 2 mm
C Adaptador do tubo flexível para butano ou propano (em função da regulamentação sobre as ligações própria a cada país).

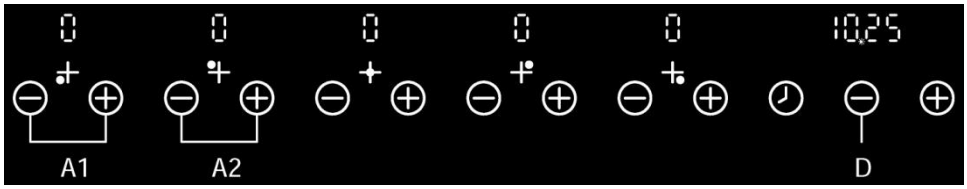
Apenas utilize tubos e juntas de impermeabilidade conformes as normas em vigor. Estes tubos devem ser instalados de forma a não ultrapassar um comprimento total de 2000 mm. Para facilitar a instalação e prevenir o escapamento de gás, fixe primeiro o anel de ligação rotativo ao cooktop, e depois ao cano de gás. Inverter esta sequência pode comprometer a

impermeabilidade aos gases entre o tubo e cooktop.
Importante: quando a instalação estiver acabada, verifique a impermeabilidade de todos os anéis de ligação utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama. Verifique igualmente se o tubo flexível não entra em contato com uma peça móvel (gaveta, por exemplo) e não está numa posição em que possa ficar danificado.

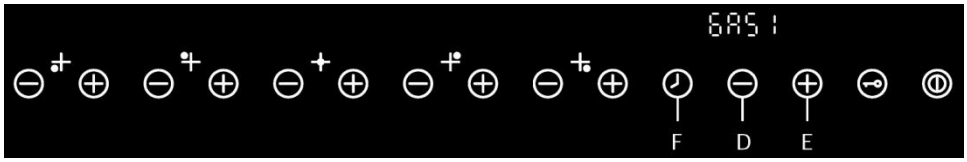
Selecionar o tipo de gás

Pode-se configurar o cooktop para colocá-lo em funcionamento com um determinado tipo de gás; pode-se escolher entre três tipos de gases diferentes.

Selecionar o tipo de gás utilizado
• Coloque o cooktop em funcionamento, mas não acenda nenhum queimador.



• Toque simultaneamente as teclas (-) do queimador A1, (-) da boca A2 e (D) durante pelo menos 2 segundos.
• Os indicadores dos queimadores exibem "0" e o indicador do timer exibe o texto "GAS1", "GAS2" ou "GAS3", em função da configuração em curso.
• Selecione o tipo de gás pretendido tocando nas teclas (E) e (D).



• Para terminar o processo, toque na tecla (F).

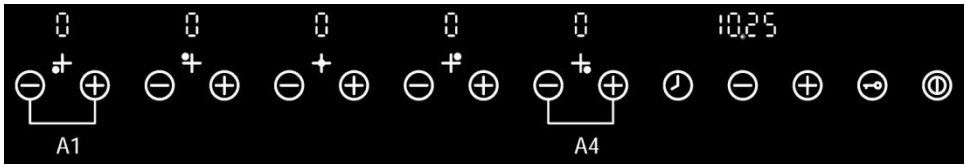
Após ter ligado o aparelho ao gás, verificar se os queimadores funcionam corretamente. A chama deve estar visível e ter um cone azul-verde bem esticado. Se não for estável, aumentar a regulação do redutor da chama. Explicar ao usuário o funcionamento e a utilização dos queimadores e ler todo o manual de utilização.

Adaptação a um outro tipo de gás

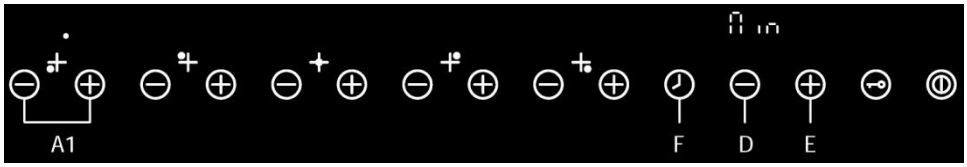
• Não é necessário tirar o aparelho da bancada para o adaptar a outro tipo de gás.
• Antes de iniciar à adaptação, desligar o aparelho da rede elétrica e fechar a torneira torneira de alimentação de gás.
• Substituir os injetores existentes, cuja potência nominal está especificada, pelos injetores correspondentes ao tipo de gás escolhido (ver a tabela dos injetores).
• No fim da operação, substitua a antiga etiqueta por uma nova mencionando os injetores instalados.

Ajustar o redutor da chama

• Coloque primeiro o cooktop em funcionamento, mas não ligue nenhum queimador.
• Toque simultaneamente nas teclas (+) e (-) dos queimadores A1 e A4 durante 3 segundos, sem interrupção.



• Quando o processo é ativado, o indicador exibe o texto "MIN", e o ponto decimal aparece no indicador da boca A1.



• Com as teclas (E) e (D), selecione o queimador que deseja ajustar o redutor da chama: o ponto decimal que aparece sucessivamente nos mostradores dos queimadores indica o queimador selecionado.
• Valide a sua escolha com a tecla (F).
• Ajuste o quaimador selecionado à potência mínima; o mostrador da boca indica:
  - **(-) se o ajuste do redutor de chama corresponde ao ajuste de fábrica;**
  - **(W) se o ajuste do redutor de chama é superior ao ajuste de fábrica;**
  - **(Y) se o ajuste do redutor de chama é inferior ao ajuste de fábrica.**

• Pode aumentar ou diminuir o redutor de chama com as teclas (+) e (-) do queimador.
• Toque na tecla (F) para validar o ajuste do redutor de chama.
• O texto "MIN" permanece no mostrador e nenhum indicador luminoso pisca.
• Toque na tecla (F) para sair do processo, ou toque na tecla (E) ou (D) para selecionar outro quaimador para ajustar o seu redutor de chama.

Aviso: apenas um profissional autorizado pela companhia de gás ou um técnico do serviço de atendimento ao consumidor está habilitado a fazer essa intervenção.

.

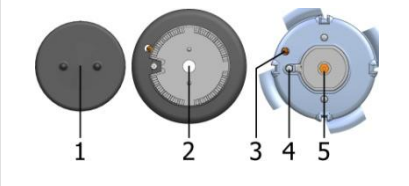
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (TABELA 1)

Tipo	**GT7P2**	
Dimensões do aparelho (altura/largura/profundidade)	55/680/510 mm	
Tensão de funcionamento	220-240 V~, 50/60 Hz	
Queimadores	A: auxiliar R: rápido SR: semi-rápido TC: tripla chama	
Dianteiro esquerdo (kW)	A: 1,0	
Traseiro esquerdo (kW)	R: 3,0	
Central (kW)	TC: 3,8	
Traseiro direito (kW)	SR: 1,75	
Dianteiro direito (kW)	SR: 1,75	
Categoria	II2H3+	G20=20mbar
		G30/G31=28-30/37mbar
Total de queimadores (kW)	11,3	

TABELA DOS INJETORES

Boca	**Tipo de gás**	**A**	**SR**	**R**	**TC**
Potência calorífica nominal		1.00 kW	1.75 kW	3.00 kW	3.80 kW
Ø INJETOR					
G30/G31 28-30/37mbar	GAS 3	0.50 mm	0.65 mm	0.85 mm	0.98 mm
G20 20mbar	GAS 2	0.72 mm - X	0.97 mm - Z	1.16 mm - Y	1.35 mm

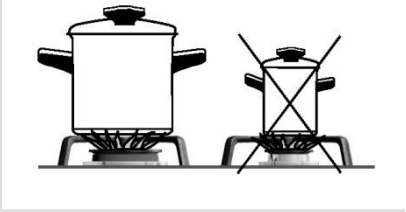
Precauções de segurança



• Para introduzir ou pôr a dourar os alimentos, ajustar primeiro o queimador ao máximo e depois reduzir a sua potência.
• Em alguns modelos, os queimadores estão equipados com um dispositivo de segurança por termobinário. Este corta automaticamente a entrada de gás no caso de extinção acidental da chama (líquidos que transbordam da panela, corrente de ar, etc.) e impede ao gás de espalhar-se no ambiente.
• A tampa do queimador deve ser sempre posicionada com precaução boca. Por favor, verifique se os orifícios da coroa não estão obstruídos.

1 Tampa do queimador
2 Coroa do queimador com bico de gás
3 Termobinário
4 Vela de ignição
5 Injetor

Panelas

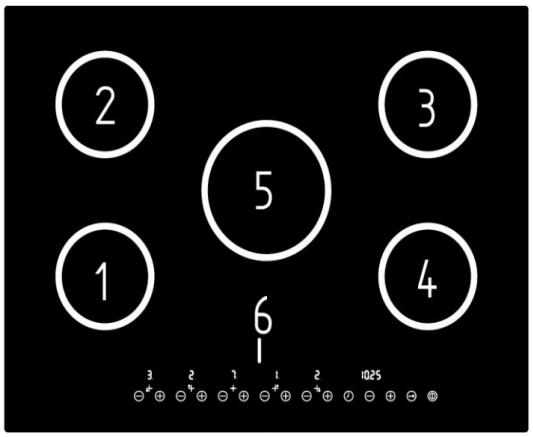


• Apenas os recipientes com dimensões adequadas podem garantir lhe uma duração de cozimento e um ótimo consumo de gás. O diâmetro dos recipientes utilizados é primordial.
• Se a chama ultrapassar as beiras de uma panela muito pequena, esta ficará danificada rapidamente e o consumo de gás será mais elevado.
• A combustão do gás necessita de oxigénio. Se os recipientes forem grandes demais, o ar chegará dificilmente à boca e o rendimento será mais reduzido.

Tipo de boca	Diâmetro da panela
Rápido (3,0 kW)	220 - 260 mm
Semi-rápido (1,75 kW)	180 - 220 mm
Auxiliar (1,0 kW)	120 - 180 mm
Tripla chama (3,8 kW)	220 - 300 mm

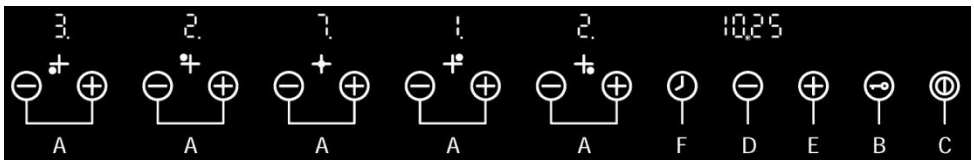
Precauções com a superfície de vitrocerâmica
• Os queimadores atingem rapidamente a potência regulada, mas a superfície envolvente permanece relativamente fria.
• O cooktop é resistente às mudanças de temperatura.
• É igualmente resistente aos choques. Pode colocar as panelas com certa dureza sem danifica-la.
• Não utilizar o cooktop como mesa de trabalho. Os objetos pontiagudos podem riscar a sua superfície.
• Não se deve preparar os alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não colocar objetos de plástico nem folha de alumínio na superfície de vitrocerâmica.
• Não utilizar cooktop se estiver rachado. A queda de um objeto pontiagudo que cai com a ponta para baixo sobre aparelho pode partir a placa de vitrocerâmica. Os danos são visíveis imediatamente ou depois um certo tempo. Se aparecer uma rachadura, desligar imediatamente o aparelho da rede elétrica.
• Se cairem na superfície quente açúcar ou alimentos açucarados, limpá-la imediatamente.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Queimador dianteiro esquerdo (A)
2. Queimador traseiro esquerdo (R)
3. Queimador traseiro direito (SR)
4. Queimador dianteiro direito (SR)
5. Queimador central (TC)
6. Painel de controle

Painel de controle



A. Ligar/Desligar queimadores
B. Tecla Dispositivo de segurança das crianças (Ligar/Desligar)
C. Tecla Ligar/Desligar do cooktop
D. Tecla Timer (-)
E. Tecla Timer (+)
F. Tecla Timer

Controles do cooktop

• Quando ligar o cooktop à fonte de alimentação, todas as visualizações aparecem por um instante: está pronta para funcionar.
• A placa de vitrocerâmica está equipada com teclas sensíveis comandadas por sensores eletrônicos que ficam ativados quando se toca levemente, pelo menos durante um segundo, o círculo serigrafiado.
• Qualquer ativação de uma tecla é confirmada por um bip sonoro.
• Não se deve colocar nada em cima das teclas (isto pode ativar um sinal de erro). Verificar se o painel de controle está sempre limpo.

Desligar o cooktop

Para ligar o cooktop, tocar levemente,por pelo menos 2 segundos, a tecla Ligar/Desligar (C): «0» aparece em todos os indicadores luminosos.

A partir desta altura, tem 1 minuto para proceder ao ajuste seguinte, caso contrário o cooktop desliga-se automaticamente.

Ligar os queimadores

Após ter colocado cooktop em funcionamento com a tecla Ligar/Desligar (C), deve-se ativar um queimador no minuto seguinte.
•Pressionar a tecla 2 vezes (+) controlando o queimador desejado: «7» aparece no indicador luminoso correspondente e o ponto decimal acende-se.
• Para ajustar a potência de aquecimento de 1 a 7, tocar levemente a tecla «+» ou «-».

Se mantiver o dedo em «+» ou «-», a potência de aquecimento aumenta ou diminui continuamente. Mas pode-se igualmente ajustar a potência passo a passo exercendo pressões sucessivas nestas teclas.
É possivel apenas ajustar um queimador por vez, aquele cujo ponto decimal está aceso.«0» ou «H» aparece no indicador luminoso, segundo a temperatura do queimador (ver o capítulo «Indicador luminoso de calor residual»).

Desligar queimadores

• Quando um queimador está em funcionamento, o ponto decimal fica aceso.
• Para desligar o queimador, tocar levemente a tecla «-» até ajustar a potência de aquecimento a «0», o queimador fica desativado.

Desligar imediatamente
• Quando um queimador está em funcionamento, o ponto decimal fica aceso.
• Tocar levemente e simultaneamente as teclas (+) e (-) para desligar imediatamente o queimador.

Desligar o cooktop

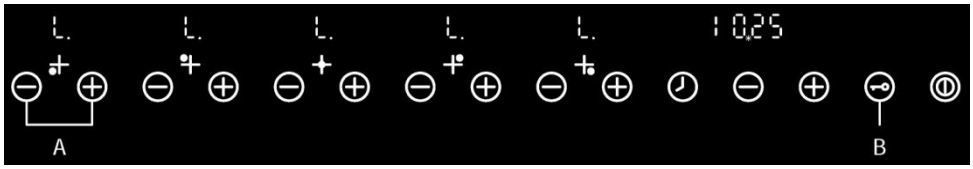
• A qualquer momento, pode-se desligar o cooktop tocando a teclaLigar/Desligar (C).

Dispositivo de segurança das crianças

Ao ativar o dispositivo de segurança das crianças, pode-se impedir qualquer ação no painel de controle, por exemplo a ligação brusca dos queimadores, e proteger desta forma as crianças contra eventuais queimaduras.

Ativação do dispositivo de segurança das crianças
• A placa está ativa.
• Toque na tecla (B), pelo menos durante 2 segundos. A letra «L» aparece em todos os indicadores luminosos, alternadamente com a intensidade de aquecimento. Agora, o dispositivo de segurança das crianças está ativado.
• Se a placa estiver desativada por erro, a função «segurança crianças» fica ativa até a próxima colocação em funcionamento.

Desativação do dispositivo de segurança das crianças
• A placa está ativa. A letra «L» aparece em todos os indicadores luminosos.
• Tocar de leve e simultaneamente as teclas (B) e (A+) pelo menos durante 2 segundos.
Agora, o dispositivo de segurança das crianças está desativado.



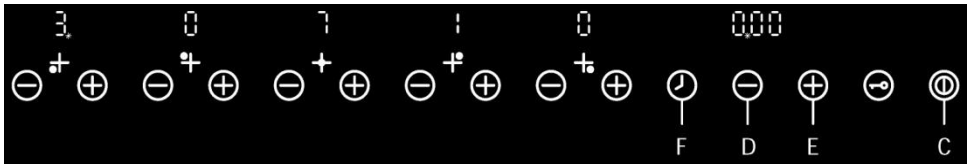
Timer

É possível ajustar uma duração de cozimento quando tiver passado o tempo definido, o queimador apaga-se automaticamente.
O timer apenas pode ser programado se o queimador correspondente estiver aceso.

Ajuste do timer:

Durante o ajuste do timer, se não tocar em nenhuma tecla durante mais de 10 segundos, o processo interrompe-se automaticamente e o menu principal aparece novamente no mostrador (perde-se as modificações em curso no queimador selecionado).

• O cooktop deve ficar em funcionamento e o queimador à qual se pretende definir um tempo de funcionamento deve ficar ligado.
• Toque na tecla (F): aparece "0.00" no mostrador do temporizador, e o ponto decimal começa a piscar no mostrador do queimador selecionado.
• Toque na tecla (E) ou (D) nos 10 segundos que se seguem para selecionar o queimador pretendido; o ponto decimal que pisca no mostrador do queimador indica-lhe o queimador selecionado.



• Toque na tecla (F) nos 10 segundos que se seguem para confirmar a escolha do queimador para a qual quer ajustar o timer.
• Aparece "0.00" no mostrador do timer; os algarismos intermitentes à esquerda do ponto decimal correspondem às horas, e os da direita aos minutos.
• Nos 10 segundos que se seguem, toque na tecla (E) ou (D) para ajustar as horas (para acelerar a velocidade de ajuste, mantenha o dedo na tecla (E) ou (D).
• Durante 10 segundos, é possível tocar na tecla (F) para ajustar os minutos.

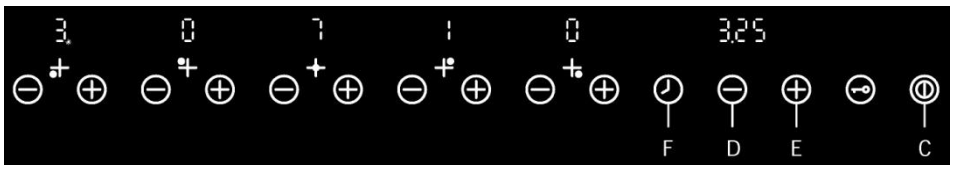
Os algarismos à direita do ponto decimal começam a piscar.
• Ajuste os minutos como ajustou as horas.
• Nos 10 segundos que se seguem, toque na tecla (F) para validar o tempo visualizado. Se não confirmar o tempo de cozimento o timer não fica ajustado.
• O ponto decimal pisca no mostrador do queimador ao qual atribuiu a função timer, e aparece o tempo de cozimento ajustado seguido da letra “t” no mostrador timer.

• Quando programar a duração do cozimento, pode reiniciar a qualquer momento o ajuste a decorrer tocando simultaneamente (E) e (D). Se ajustar o tempo de funcionamento em “0”, desative o timer do queimador.

Modificar a duração de cozimento programado
• Toque na tecla (F).
• Para modificar os ajustes em curso, proceda da mesma forma como para ajustar o timer (ver capítulo anterior "Ajuste do temporizador").

Tempo restante
Se a função timer for atribuída a todos os queimadores ao mesmo tempo, o mostrador do timer indica sempre o tempo restante mais curto (no mostrador do queimador coorespondente, o ponto decimal pisca mais rapidamente do que no mostrador dos outros queimadores).

Para verificar o tempo restante:
• Toque na tecla (F).
• Toque na tecla (E) ou (D) para selecionar o mostrador do queimador do qual quer controlar o tempo restante.



• A duração do cozimento indicada no mostrador do timer indica o queimador no mostrador do qual o ponto decimal pisca.
Toque tres vezes na tecla (F) para sair, caso contrário as indicações desaparecem automaticamente do mostrador após 10 segundos.

Desligar o temporizador
No fim do tempo de cozimento programado, o queimador ao qual é atribuido temporizador apaga-se automaticamente e um sinal sonoro repetido toca durante 3 segundos. Para desligar, toque na tecla (F). Se desligar o queimador, o timer desativa-se automaticamente.

Indicadores luminosos de calor residual

O cooktop vitrocerâmico têm um indicador luminoso de calor residual “H”. Após desligar o queimador, este ainda está quente enquanto a letra “H” ficar acesa. Mesmo quando a letra “H” está desligada, o queimador pode ainda manter-se quente. Tenha cuidado em não se queimar!

Dispositivo de segurança

A duração de funcionamento contínuo de cada queimador é limitada. Os queimadores não programados com o timer param automaticamente após 4 horas de funcioanamento sem interrupção. Quando o queimador estiver desativado pelo dispositivo de segurança, “0” ou “H” (se o calor residual estiver sempre presente) aparece no indicador luminoso. Neste caso, desligar o queimador tocando levemente a tecla de ajuste apropriada.

Auto-teste eletronico

O painel eletrônico efetua um controle contínuo do seu estado. No caso de problema material ou de falha eletrônica que pode apresentar um perigo para o usuário, o aparelho coloca-se em modo protegido no qual as válvulas solenoídes ficam fechadas e os mostradores indicam um código de erro.

Erro exibido	Solução
b	Religue o gás e desbloqueie os queimadores. Limpe os termo-elementos e desbloqueie os queimadores. Verifique os cabos elétricos e desbloqueie os queimadores. Se o problema persistir, contate o serviço de atendimento ao consumidor para uma assistência técnica e indique o código de erro.
F	Verifique os cabos elétricos; se o problema persistir, contate o serviço de atendimento ao consumidor para uma assistência técnica e indique o código de erro.
FLt00	Contate o serviço de atendimento ao consumidor para uma assistência técnica e indique o código de erro.
FLt01	Contate o serviço de atendimento ao consumidor para uma assistência técnica e indique o código de erro.
FLt02	Contate o serviço de atendimento ao consumidor para uma assistência técnica e indique o código de erro.
FLt03	Contate o serviço de atendimento ao consumidor para uma assistência técnica e indique o código de erro.
FLt04	Contate o serviço de atendimento ao consumidor para uma assistência técnica e indique o código de erro.
FLt05	Contate o serviço de atendimento ao consumidor para uma assistência técnica e indique o código de erro.
FLt06	Aguarde 15 minutos e recomece o processo de desbloqueio dos queimadores; se o problema persistir, contate o serviço de atendimento ao consumidor para assistência técnica e indique o código de erro.
FLt08	Contate o serviço de atendimento ao consumidor para uma assistência técnica e indique o código de erro.
FLt09	Execute o processo de desbloqueio dos queimadores; se o problema persistir, contate o serviço de assistência técnica ao consumidor para assistência técnica e indique o código de erro.
FLt0A	Religue o gás e execute o processo de desbloqueio dos queimadores. Limpe os termo-elementos, a vela de ignição e execute o processo de desbloqueio dos queimadores. Verifique os cabos elétricos e execute o processo de desbloqueio dos queimadores. Se o problema persistir, contate o serviço de atendimento ao consumidor para uma assistência técnica e indique o código de erro.
FLt0C	Contate o serviço de atendimento ao consumidor para uma assistência técnica e indique o código de erro.
FLt0E	Aguarde alguns segundos até o painel de comandos ser reiniciado; se o erro persistir, desligue o aparelho, e depois volte a colocá-lo em funcionamento. Se o problema persistir, contate o serviço de atendimento ao consumidor para uma assistência técnica e indique o código de erro.

AVISO: a utilização de um aparelho a gás gera calor, umidade e combustão no ambiente onde fica instalado. Verifique se a cozinha está bem ventilada, especialmente se usar o aparelho; não obstrua as aberturas naturais de ventilação ou instale um exaustor.

O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, por exemplo uma abertura de uma janela ou a passagem para uma velocidade de aspiração superior do exaustor, se possuir um.

AVISO: este aparelho é exclusivamente destinado ao cozimento de alimentos. Não o utilize para outro fim, por exemplo, para aquecer o ambiente.

Limpeza e manutenção

Fig.1

Fig.2

Fig.3

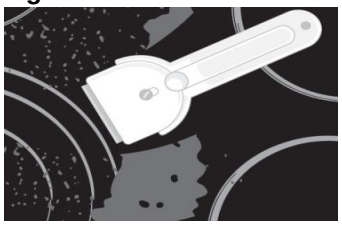


Fig.4

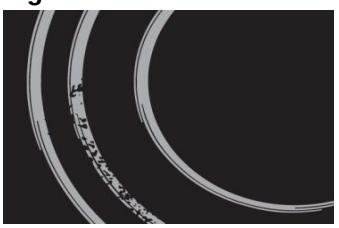


Fig.5

A superfície de vitrocerâmica resfriada deve ser limpa regularmente após cada utilização, caso contrário, o mínimo resíduo pode ficar carbonizado na superfície quente durante a utilização a seguir.

Utilizar regularmente produtos de limpeza destinados especialmente à vitrocerâmica. Estes produtos formam uma camada protetora contra a água e eventuais respingos são facilmente eliminados.

Limpar o pó ou os eventuais depósitos da superfície de vitrocerâmica e do fundo dos recipientes antes de cada utilização, pois podem danificar o cooktop.(fig. 1).

Aviso: os esfregões metálicos, as esponjas e detergentes abrasivos, os produtos agressivos em aerossol e os detergentes líquidos não apropriados podem danificar a superfície (fig. 1 e 2).

Os pictogramas serigrafiados podem ser apagados se utilizar detergentes demasiadamente potentes ou se o fundo dos seus recipientes for enrugado ou danificado (fig.2)

Pequenos respingos podem ser limpos com uma esponja macia e úmida. Limpar em seguida a superfície com um pano seco (fig. 3).

As manchas de água podem ser limpas com vinagre diluído em água. Não utilizar esta solução para limpar o caixilho do cooktop (alguns modelos podem perder o brilho). Também não utilizar nenhum detergente agressivo em aerossol e produtos anti-calcários (fig. 3).

As manchas secas podem ser eliminadas com detergentes destinados à vitrocerâmica respeitando as instruções do fabricante. Limpar em seguida o cooktop pois, ao aquecer, as manchas de detergentes podem danificar a superfície de vitrocerâmica (fig. 3).

Remover as manchas carbonizadas com uma espátula.

Evitar que o cabo de plástico da espátula toque a superfície quente (fig. 4). Ter cuidado em não se machucar com a espátula!.

O açúcar e os alimentos com açúcar podem danificar irremediavelmente a superfície de vitrocerâmica (fig 5). Por esta razão, remover imediatamente com uma espátula, o açucar e os alimentos doces derramados no cooktop, mesmo que o queimador ainda esteja quente (fig. 4).

A mudança de cor da superfície de vitrocerâmica não afeta o bom funcionamento do produto. Na maioria dos casos, ela aparece por causa das manchas de alimentos carbonizados ou é a consequência da fricção dos fundos dos recipientes não adaptados (como as panelas de aluminio ou de cobre). É muito dificil recuperar completamente a cor original.

Importante: As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm nenhuma influência direta no funcionamento do produto. A reparação do cooktop alterado por estes defeitos estéticos não está coberta pela garantia.

Queimadores

Para limpar a grelha de suporte, o cooktop e os queimadores, pode-se usar água quente e um detergente para a louça.

Limpar o termobinário e a vela de ignição com uma escova flexível.

Estas peças devem estar perfeitamente limpas, porque são elas que garantem um funcionamento impecável.

É igualmente necessário limpar a coroa e a tampa do queimador. Por favor, verifique principalmente se os orifícios da coroa estão sempre limpos.

Após a limpeza, limpar cuidadosamente todas as peças com um pano seco e voltar a colocá-las corretamente no devido lugar. Se os queimadores estiverem mal reposicionados, o acendimento dos queimadores será mais difícil.

AVISO: As tampas dos queimadores estão revestidas de esmalte preto. As temperaturas elevadas provocam uma descoloração inevitável, mas isso não tem nenhuma incidência no funcionamento dos queimadores.

Gorenje do Brasil Ltda.
contato@gorenje.com